

Solutions for wine making

Excellence FR: elaborar vinos tintos afrutados, intensos y persistentes. Ideal para la producción de vinos tintos de consumo rápido.

Excellence FR se aconseja para la producción de vinos tintos con alta expresión aromática (frutas rojas, esteres). En boca, los aromas se desarrollan junto a una boca redonda dándole al vino longitud y persistencia.

INTERÉS ENOLÓGICO

Excellence FR posee muy buenas capacidades de implantación (los controles de implantación son positivos sobre la totalidad de los pruebas) y permite un desarrollo rápido y completo de la fermentación alcohólica sin producción de acidez volátil.
Excellence FR tiende a producir vinos más ricos en esteres volátiles.

> Implantación rápida y eficaz.
> Desarrollo rápido de la fermentación alcohólica y fermentación completa de los azúcares, con una producción de acidez volátil muy débil.
> Obtención de vinos muy aromáticos, con alta expresión olfativa gracias a una alta producción de esteres volátiles
> Grasos y persistentes en boca.

PERFIL SENSORIAL

>La degustación "a ciegas" lo confirma: Excellence FR permite obtener vinos cualitativos, significativamente más intensos y afrutados y de una calidad olfativa superior. En boca estos vinos son más llenos y más persistentes.

DOSIS DE EMPLEO

> Recomendamos una dosis de empleo de 20 g/hL.

MODO DE EMPLEO

> **Reactivación:** Mezclar las levaduras en 10 veces su peso en agua caliente (35-40°C) adicionada de un poco de azúcar. Dejar reposar durante 20 minutos y homogeneizar. Para evitar choques térmicos, diluir este medio de reactivación con 3 veces el volumen de mosto de la cuba que se quiere sembrar y esperar 10 minutos. Verificar que la diferencia de temperatura entre la levadura y el mosto sea inferior a 5°C.
> **Incorporación:** verter directamente la levadura en la cuba.

CONSERVACIÓN

> Conservar en un lugar fresco y seco, en su embalaje herméticamente cerrado. No conservar un paquete abierto.

ACONDICIONAMIENTO:

> Paquete de 500 g.

